

DESCRIPCIÓN

Un tinto Crianza de altura, 100% Tempranillo, que **“desafiando los límites”** expresa con franqueza, elegancia y determinación el terruño de Ribera de Duero.

VIÑEDO

Para este vino, hemos reservado “Los Hoyos”, la parcela con los viñedos situados a mayor altitud, 909 metros y de más edad, más de 50 años, en los que la composición de su suelo combina el terreno arcillo-calcáreo predominando la parte caliza. Un terreno muy pobre con bajos nutrientes lo que propicia un bajo rendimiento, racimos con granos pequeños así como complejidad y elegancia a partes iguales.

El reto de la viticultura de altura: lidiar con extremos, largos inviernos, altas temperaturas con riesgo de insolación y escasez de precipitaciones, favorece una lenta maduración, manteniendo un nivel óptimo de acidez lo que genera uvas excelentes. Otro de los beneficios de la altitud es que permite amortiguar los efectos del cambio climático, preservando la frescura de las uvas.

VENDIMIA

El año 2019 se caracterizó por sus escasas lluvias y un invierno poco frío, lo que produjo un adelanto en la fecha de vendimia. Gracias a la altitud, se ralentizó el ritmo de maduración de las uvas lo que potenció la acumulación de aromas, y los elevados niveles de acidez. Tras una exhaustiva selección en campo, la vendimia se realiza de manera manual en cajas de 15 kilos. Los rendimientos de producción son de 4,500 kg/ha.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

VINIFICACIÓN

A su llegada a la bodega, las uvas pasan un estricto control en mesa de Selección. Tecnología por gravedad: la uva es trasladada al depósito mediante OVIS de 1000 kg sin la utilización de bombas o tuberías que puedan dañar la integridad de los granos. Para la fermentación y maceración de las uvas, se utilizan depósitos de 15.000 litros de gran anchura, lo que permite aumentar el contacto y optimizar la extracción de los componentes aromáticos y de color. Estancia durante 12 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso. Elegante en nariz, de frutillos rojos, negros y licor con un toque torrefacto y de regaliz. Las notas aromáticas finales recuerdan al entorno idílico del viñedo, rodeado de enebros, encinas y tomillo lo que aporta un carácter balsámico con toques de monte bajo y hierbas aromáticas. Su paso es profundo, opulento y maduro con toques a canela, pimienta y frutos secos. En resumen, un vino que proyecta un fresco paisaje aromático en el post gusto.

